

Kontrolrapport



Virksomhed **Burger King**

Adresse Østerågade 14

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 19033546

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☒ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	02-08-2018	
Dato	07-02-2018	
Dato	30-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites/nuggets. Farve Kontrol af friture oliens kvalitet-OK. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Køkken/produktions område/køl og frys/affaldshåndtering/lager/personale faciliteter. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af vedligehold af virksomhedens lokaler/produktionsområde. Vejledt konkret om handlings/vedligeholdelses plan for udbedring af skader på gulv i produktions område samt ved køl og frys. Følgende er konstateret; Flere steder i produktions område er der mindre huller og slidte belægnings, samt ujævn overflade ved indgangs parti til kølerum. området omkring frituren i produktions område er udbedret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemottagelse, temperatur kontrol af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Burger King**

Adresse Østerågade 14

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 19033546

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køl/frys, opvarmning af fødevarer, rengøring, med daglig frekvens for perioden: 05.09.2019-d.d.

Grundet it problemer var egenkontrol historik ikke tilgængeligt under tilsynet. Virksomheden har manuelt/skriftligt udført egenkontrol for perioden med it nedbrud.

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret salg af fødevarer efter udløb af holdbarhed uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-09-2019

Dato